

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Hotteok Substitusi Tepung Ketan dengan Tepung Beras Merah, Amelia Martha Fortuna, NIM B32181793, Tahun 2021, 80 hlm, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si. (Pembimbing)

Hotteok merupakan makanan *Street Food* khas Korea yang biasanya disebut dengan Korean Pancake. Hotteok Substitusi Tepung Ketan dengan Tepung Beras Merah ini dibuat menggunakan bahan tepung terigu, tepung ketan dengan substitusi tepung beras merah, ragi, gula, garam, minyak dan air. Hotteok diberi isian kacang tanah cincang, gula pasir dan bubuk kayu manis yang dicampur, sehingga memiliki rasa manis dengan rasa beras merah nyata serta memiliki tekstur di bagian luar yang *crispy* dan bagian dalam hotteok yang *chewy* dan empuk karena proses pengolahannya yang digoreng dan berbentuk bulat pipih hampir mirip seperti pancake pada umumnya hanya saja pada hotteok diberi isian kacang tanah. Produk Hotteok yang disubstitusi dengan tepung beras merah ini dapat menjadi camilan yang bernutrisi dan kaya akan serat, dengan rasa manis.

Metodologi yang digunakan dalam produksi hotteok substitusi tepung ketan dengan tepung beras merah terdiri dari persiapan alat dan bahan, penimbangan, pencampuran bahan, mengistirahatkan adonan, penyangraian dan penumbukan kacang untuk isian, pencampuran bahan isian (kacang tumbuk, gula pasir, bubuk kayu manis), pengisian adonan, penggorengan, penirisan, pengemasan dan pelabelan.

Pemasaran hotteok substitusi tepung ketan dengan tepung beras merah dilakukan dengan cara pemasaran langsung (produk ditawarkan langsung pada konsumen dan *door to door*, Online (sosial media) dan menitipkan di toko.

Produk hotteok substitusi tepung ketan dengan tepung beras merah selama 10 kali produksi menggunakan formulasi bahan kulit yang digunakan dalam

produksi hotteok substitusi tepung ketan dengan tepung beras merah terdiri dari tepung terigu protein sedang 360 gr, tepung ketan 35 gr, tepung beras merah 45 gr, ragi instan 4 gr, gula pasir 25 gr, garam 7 gr, minyak 1 sdm, dan air hangat 315 ml. Bahan isian terdiri dari kacang tanah 120 gr, gula pasir 75 gr, dan bubuk kayu manis 2 gr. Rata-rata berat adonan ditambah isi 993,4, rata-rata produk kering 905,8 sehingga menghasilkan 126 kemasan yang berisi 2 hotteok substitusi tepung ketan dengan tepung beras merah, dengan harga jual Rp. 6.000/ kemasan. Total biaya produksi yang dihasilkan yaitu Rp.563.420, keuntungan Rp. 192.580 dengan laju keuntungan sebesar 34 % dan titik impas terjadi pada 46 kemasan yaitu Rp. 233.325. dengan B/C ratio 1,34 maka menunjukkan bahwa usaha ini layak dilanjutkan karena B/C ratio >1.